Manual de instrucciones

Manual de instruções

Estimado Cliente:

Antes de mais, queremos agradecer-lhe a preferência pelo nosso produto. Estamos certos que este forno microondas moderno, funcional e prático, fabricado com materiais de primeira qualidade, irá satisfazer as suas expectativas.

Solicitamos uma leitura atenta das instruções que constam deste livro, as quais lhe irão possibilitar obter um melhor resultado na utilização do seu forno microondas.

CONSERVE A DOCUMENTAÇÃO DESTE PRODUTO PARA CONSULTA FUTURA.

Tenha o manual de instruções sempre à mão. Se ceder o aparelho a terceiros disponibilize também o respectivo manual!

Indicações sobre protecção ambiental

Eliminação da embalagem

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

Para eliminar todos os materiais de embalamento, como o cartão, esferovite e as películas utilize os contentores adequados. Deste modo é garantida a reutilização dos materiais de embalamento.

Eliminação de aparelhos fora de uso

A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Antes de eliminar o seu aparelho, inutilize-o. Puxe o cabo de alimentação, corte-o e elimine-o.

PT

Índice

Instruções de instalação 32
Antes da instalação 32
Instalação eléctrica 32
Após a instalação 32
Indicações de segurança 33
As vantagens das microondas 35
Definições básicas 37
Definir as horas 37
Bloqueio de segurança para crianças 38
Funções básicas 39
Microondas 39
Grelhador 39
Microondas + Grelhador 40
Ar Quente 40
Microondas + Ar quente 41
Grelhador + Ventoinha 41
Descongelação por tempo (manual) 42
Durante o funcionamento... 43
Interrupção de um cozinhado 43
Alteração dos parâmetros 43
Fim de um cozinhado 43
Descongelação 44
Indicações gerais para a descongelação 44
Cozinhar com microondas 46
Cozinhar com Grelhador 48
Tabelas e sugestões – Cozinhar carne 51
Tabelas e sugestões – Cozinhar bolos 52
Que tipo de loiça pode ser utilizada? 53
Função microondas 53
Função grelhador ventilado 53
Função microondas + grelhador 53
Recipientes e películas de alumínio 53
Tampas 53
Limpeza e Manutenção do forno 55
Superfície frontal 55
Interior do forno 55
Tecto do Forno 56
Acessórios 56
O que fazer em caso de falha de funcionamento? 57
Características técnicas 58
Instalação 59

Instruções de instalação

Antes da instalação

Verificar que a tensão de alimentação indicada na placa de características corresponde à tensão da sua instalação.

Abra a porta e **retire todos os acessórios** e o material de embalamento.

Não remova a tampa de mica situada no tecto da cavidade! Essa tampa evita que as gorduras e pedaços de alimentos causem danos ao gerador de microondas.

Atenção! A superfície frontal do forno pode estar envolvida numa **película de protecção**. Antes da primeira utilização, retire esta película cuidado-samente, começando pela parte inferior.

Certifique-se de que o forno não está danificado. Verifique se a porta do forno fecha correctamente e se o interior da porta e a frente da cavidade não estão danificadas. Em caso de danos contacte o Serviço de Assistência Técnica.

NÃO UTILIZE O FORNO se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, se o forno não funciona correctamente ou se tiver sofrido danos ou tiver caído. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Coloque o forno sobre uma superfície plana e estável. O forno não deve ser colocado próximo de elementos de calor, rádios e televisores.

Durante a instalação, certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com humidade, objectos com arestas vivas ou a traseira do forno, pois as elevadas temperaturas podem danificar o cabo.

Atenção: após a instalação do forno é necessário assegurar o acesso à ficha.

Instalação eléctrica

A instalação eléctrica tem de ser efectuada por um técnico electricista habilitado, em conformidade com a legislação em vigor.

Antes de ligar o microondas à tomada eléctrica, verifique se a tensão e a frequência da rede eléctrica correspondem às indicadas na placa de características, localizada na cavidade frontal, e no certificado de garantia, que deve ser guardado juntamente com este manual.

A ligação eléctrica é efectuada através de uma tomada de corrente (onde existir) ou através de um dispositivo de corte omnipolar que seja adequado para a intensidade a tolerar e com separação mínima de 3 mm entre contactos, de modo a assegurar o seu desligamento em caso de emergência ou sempre que se proceda à limpeza do microondas.

A ligação deve incluir uma ligação correcta à terra, em conformidade com as normativas vigentes. **ATENÇÃO: O FORNO TEM QUE SER OBRIGATORIAMENTE CONECTADO À TERRA.**

A substituição do cabo de alimentação do microondas deverá ser efectuada por um serviço de pós-vendas oficial, em virtude de ser necessária a utilização de ferramentas especiais.

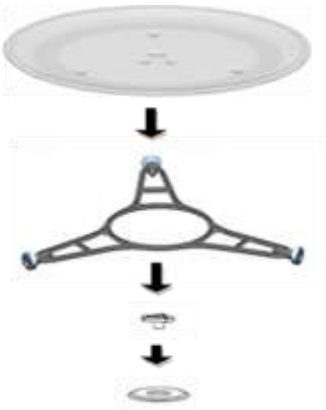
O fabricante e os revendedores declinam qualquer responsabilidade por eventuais danos causados a pessoas, animais ou bens no caso de se verificar inobservância destas instruções de instalação.

Após a instalação

O forno só funciona se a porta estiver correctamente fechada.

Antes da primeira utilização, limpe o interior do forno e os acessórios, seguindo as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do forno”.

Encaixe o Acoplamento no centro da cavidade do forno e sobreponha o Anel Rotativo e o Prato Rotativo, até este encaixar. Sempre que fizer uso do microondas é necessário que, tanto o prato rotativo como os respectivos acessórios, estejam no interior e correctamente colocados. **O prato rotativo pode girar em ambos os sentidos.**



Durante a instalação, seguir as dimensões indicas no final deste manual.

Indicações de segurança

- **Atenção!** Não deixe o forno sem vigilância, especialmente quando se usa papel, plástico ou outros materiais combustíveis. Estes materiais podem carbonizar e incendiar-se. RISCO DE FOGO!
- **Atenção!** Se observar fumo ou fogo, mantenha a porta fechada, de modo a abafar as chamas. Desligue o forno e retire a ficha da tomada ou corte a alimentação do forno.
- **Atenção!** Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no microondas. RISCO DE FOGO!
- **Atenção!** Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados, pois estes poderão explodir facilmente.
- **Atenção!** Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- **Atenção!** As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- **Atenção!** Se o forno possui um modo de funcionamento combinado (microondas com outros meios de aquecimento), não permitir que as crianças usem o forno sem a supervisão de um adulto devido às altas temperaturas geradas.
- **Atenção!** O forno não pode ser utilizado se:
  - A porta não fechar correctamente;
  - As dobradiças da porta estiverem danificadas;
  - As superfícies de contacto entre a porta e a frente estiverem danificadas;
  - O vidro da janela estiver danificado;
  - Ocorre frequentemente um arco eléctrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objectos de metal.
- O forno **só pode voltar a ser utilizado** depois de ter sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.
- Durante a utilização o aparelho pode ficar muito quente. Por favor, tenha cuidado e evite qualquer contacto com os elementos de calor no interior na cavidade.
- **Cuidado**: as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Mantenha as crianças afastadas.
- Não utilize produtos abrasivos, nem espátulas na limpeza do vidro da porta do forno, pois pode riscar a superfície e eventualmente estilhaçar o vidro.

Cuidado!

- **Aqueça os alimentos para bebé sempre em biberões, frascos ou garrafas sem tampa nem tetina. Após ter aquecido o alimento, mexa ou agite bem para que o calor se distribua de modo uniforme. Verifique a temperatura do alimento antes de o dar à criança. PERIGO DE QUEIMADURA!**
- De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não seleccionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando **aquecer pequenas quantidades de alimentos**. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.
- Para torrar, utilize somente a função grelhador e vigie sempre o forno. Se utilizar uma função combinada para torrar, o pão incendeia-se em muito pouco tempo.
- Nunca entale os cabos de alimentação de outros aparelhos eléctricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. **Perigo de curto-circuito!**

Cuidado ao aquecer líquidos!

Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) se encontram quase em ponto de ebulição dentro do forno e são retirados repentinamente, estes podem ser projectados para fora do recipiente. PERIGO DE LESÕES E QUEIMADURAS!

Para evitar este tipo de situações quando aquece líquidos, coloque uma colher de chá ou uma vareta de vidro no recipiente.

Indicações de segurança

Este forno destina-se exclusivamente a uso doméstico!

Utilize o forno exclusivamente para a preparação de refeições.

Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no forno e outras situações perigosas:

- Não coloque o forno em funcionamento sem o **acoplamento**, o **anel rotativo** e o respectivo **prato**.
- **Não ligue o microondas em vazio**. Este pode ficar em sobrecarga e danificar-se, caso não haja alimentos no interior. RISCO DE DANOS!
- **Para efectuar testes de programação** do forno, coloque um copo de água no interior do forno. A água absorverá as microondas e o forno não se danificará.
- Não tape ou obstrua os **orifícios de ventilação**.
- Utilize apenas **loiça adequada** para microondas. Antes de utilizar loiça e recipientes no microondas, verifique se estes são adequados (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- **Não remova a tampa de mica situada no tecto da cavidade!** Essa tampa evita que as gorduras e pedaços de alimentos danifiquem o gerador de microondas.
- Não guarde qualquer **objecto inflamável** no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Não use o forno como **despensa**.
- Os **ovos com casca** e os **ovos cozidos inteiros** não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.
- Não use o forno para **fritar em banho de óleo**, pois é impossível controlar a temperatura do óleo sob acção das microondas.
- **Para evitar queimaduras**, use sempre luvas de cozinha para manipular os recipientes e tocar no forno.
- **Não se apoie ou sente na porta aberta do forno.** Isto pode causar danos ao forno em especial à zona das dobradiças. A porta suporta um máximo de 8 kg.
- **O prato rotativo e as grelhas suportam uma carga máxima de 8 kg.** Não exceda esta carga para evitar danos.

Limpeza:

- **Atenção!** O forno microondas deve ser limpo regularmente, devendo ser removidos todos os restos de comida (ver capítulo sobre Limpeza do Forno). Caso o forno microondas não seja mantido devidamente limpo pode ocorrer a deterioração da sua superfície**, podendo reduzir a vida útil do forno e eventualmente resultar numa situação perigosa.**
- **Atenção!** Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões de palha-de-aço para limpar a porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, podendo resultar no estilhaçamento do vidro.
- As superfícies de contacto da porta (a frente da cavidade e a parte interior da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correcto funcionamento.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do forno”.

Em caso de reparação:

- **Atenção – Microondas! A protecção exterior não deve ser removida.** Qualquer reparação ou manutenção efectuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa.
- Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.
- As reparações e manutenções, especialmente em peças sob tensão, só podem ser efectuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

As vantagens das microondas

No fogão convencional o calor radiado pelas resistências ou queimadores de gás penetra lentamente nos alimentos, de fora para dentro. Existe por isso uma grande perda de energia no aquecimento do ar, componentes do forno e recipientes.

No microondas o calor é gerado pelos próprios alimentos, isto é o calor passa do interior para o exterior. Não existe qualquer perda de calor para o ar, paredes da cavidade e recipientes (caso sejam adequados para fornos microondas), ou seja apenas o alimento é aquecido.

Resumidamente os fornos microondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de até 3/4 do tempo em relação à cozedura convencional.
2. Descongelação ultra rápida de alimentos, reduzindo o perigo de desenvolvimento de bactérias.
3. Economia de energia.
4. Conservação do valor nutritivo dos alimentos devido à redução do tempo de cozedura.
5. Fácil limpeza.

Modo de funcionamento do forno microondas

No forno microondas existe uma válvula de alta tensão designada por magnetrão que converte a energia eléctrica em energia de microondas. Estas ondas electromagnéticas são canalizadas para o interior do forno através de uma guia de ondas e distribuídas por um espalhador metálico ou através de um prato rotativo.

Dentro do forno as microondas propagam-se em todos os sentidos e são reflectidas pelas paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

Porque é que os alimentos aquecem

A maior parte dos alimentos contêm água cujas moléculas vibram por acção das microondas.

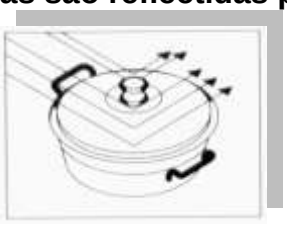
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

- Estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- Descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- Conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- Não se altera a cor natural, nem o aroma.

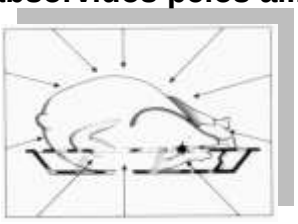
As microondas passam através de porcelana, vidro, cartão ou plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo não utilize recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas no forno de microondas.

As microondas são reflectidas pelo metal...

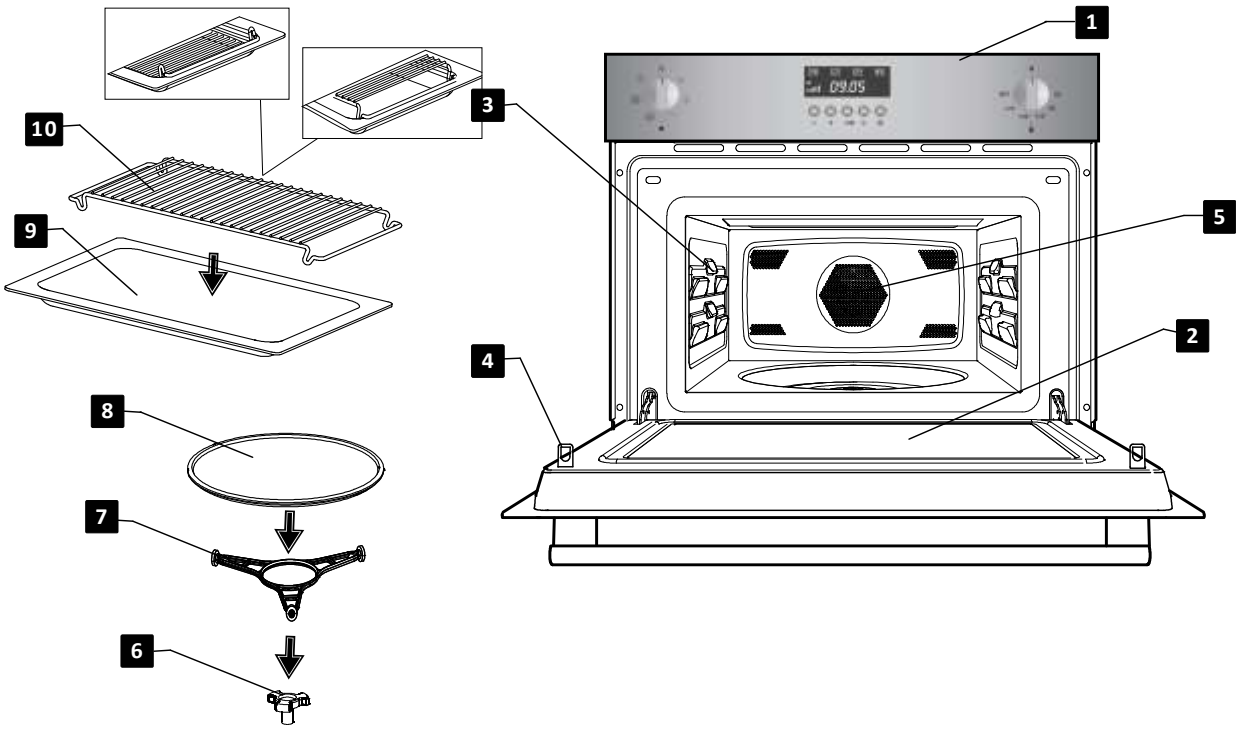


... atravessam o vidro e a porcelana...

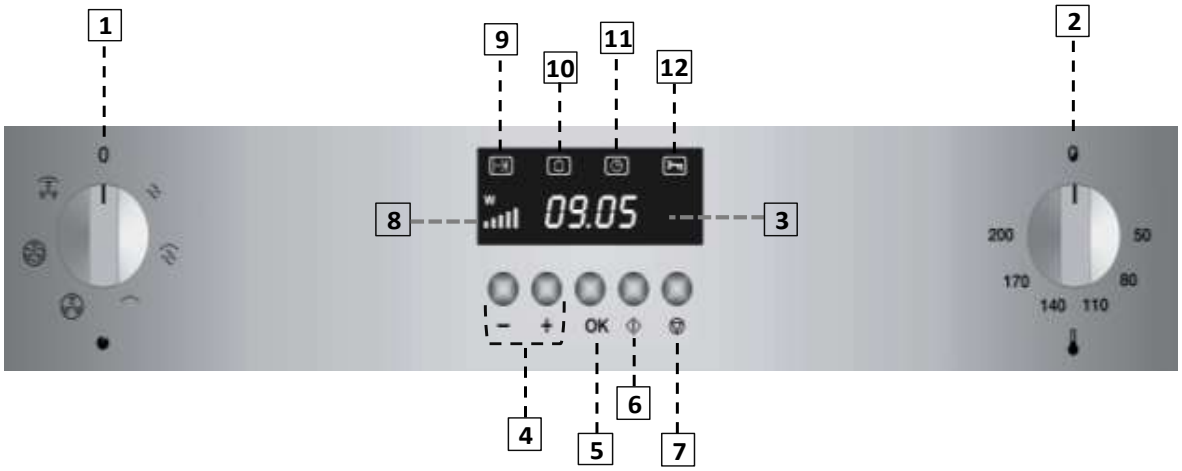
... e são absorvidos pelos alimentos.



Descrição do Forno



1 Painel de controlo	**6** Suporte giratório
2 Vidro de janela da porta	**7** Anel giratório
3 Supportes Laterais	**8** Prato giratório
4 Ganchos	**9** Bandeja de vidro
5 Ar Quente	**10** Grelha rectangular

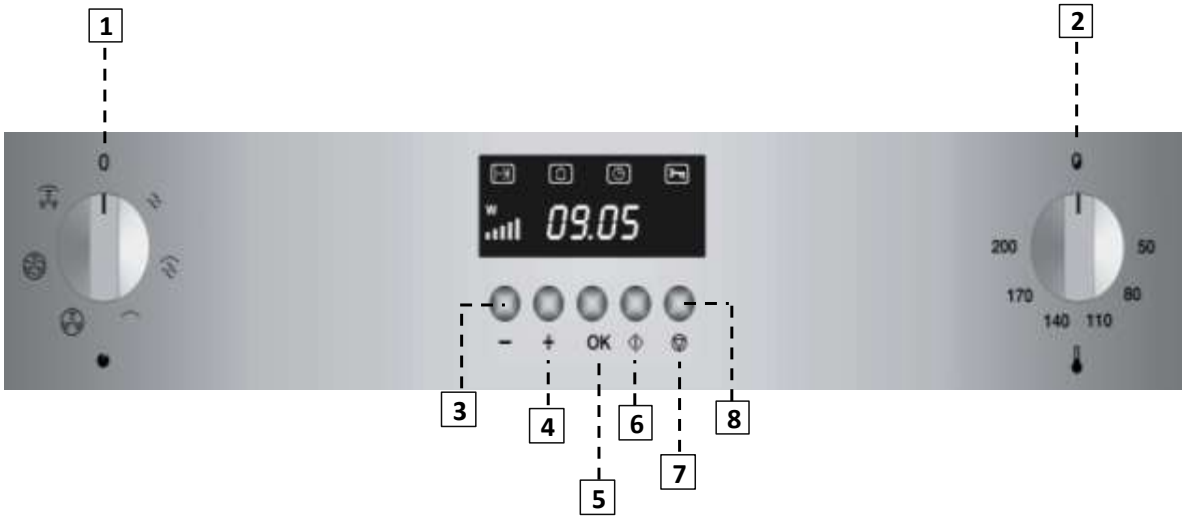


1. Selector de funções	**7.** Botão Stop (Parar)
2. Termóstato	**8.** Sinalizador do nível de potência
3. Mostrador	**9.** Sinalizador do tempo de funcionamento
4. Botões “+” e “–”	**10.** Sinalizador de descongelamento
5. Botão OK	**11.** Sinalizador do relógio
6. Botão Start (Iniciar)	**12.** Sinalizador do bloqueio de segurança

Definições básicas

Definir as horas

Depois de o microondas ser ligado pela primeira vez ou depois de uma falha de electricidade, o mostrador do relógio fica intermitente, indicando que a hora apresentada não está correcta. Antes de utilizar o forno, acerte o relógio através do procedimento a seguir indicado, começando a partir do passo 3.

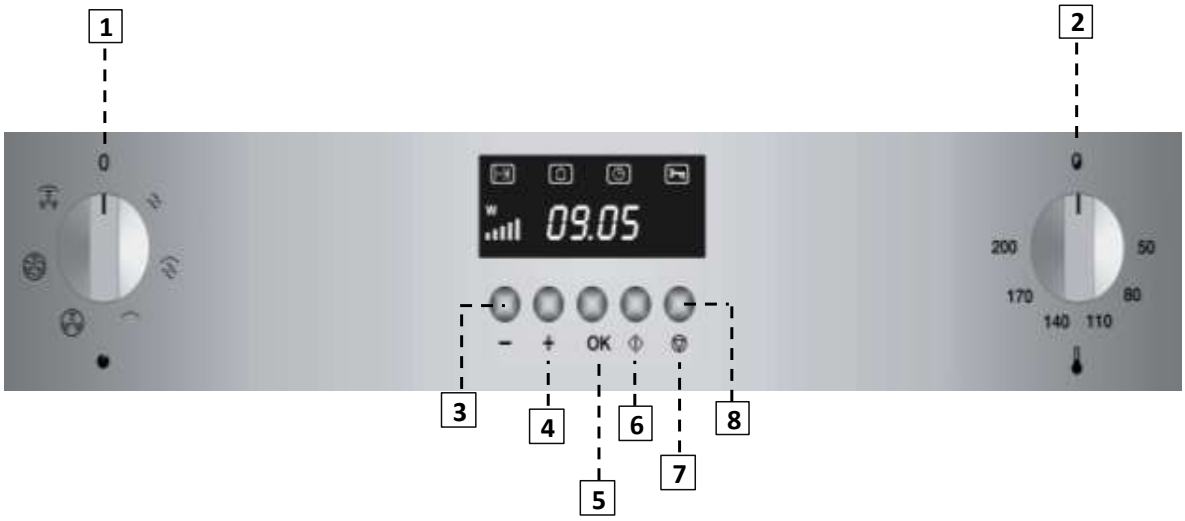


Para definir a hora, proceda do seguinte modo:

1. Prima o botão "**+**" **(4)** até o **Sinalizador do Relógio** ficar intermitente.
2. Prima o **botão OK (5)**.
3. Prima os botões "**+**" **(4)** e "**-**" **(3)** para acertar a hora.
4. Prima o botão **OK (5)** para confirmar a hora. Os dígitos dos minutos ficam intermitentes.
5. Prima os botões "**+**" **(4)** e "**-**" **(3)** para acertar os minutos.
6. Para concluir, prima novamente o botão **OK (5)**.

Ocultar/Mostrar o Relógio

Se o mostrador do relógio incomodar, pode ocultá-lo.

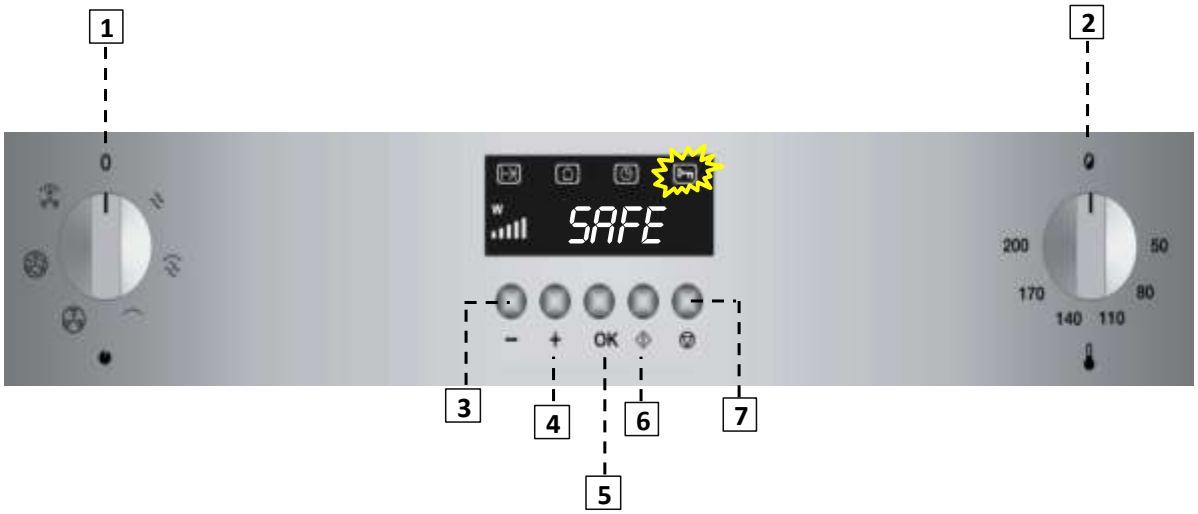


1. Prima os botões "**+**" **(4)** e "**-**" **(3)** em simultâneo durante 3 segundos. Os pontos que separam as horas dos minutos ficam intermitentes, mas o restante mostrador do relógio fica oculto.
2. Se pretender visualizar novamente o relógio, prima outra vez os botões "**+**" **(4)** e "**-**" **(3)** em simultâneo durante 3 segundos.

Definições básicas

Bloqueio de segurança para crianças

O funcionamento do forno pode ser bloqueado (por exemplo, para impedir a sua utilização por crianças).

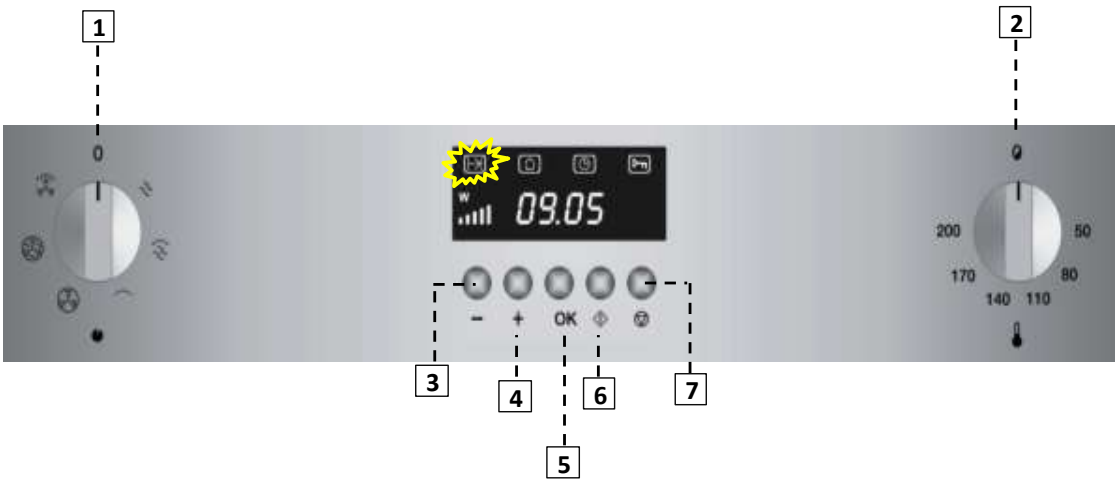


1. Para bloquear o forno, prima o botão **Stop (7)** (Parar) durante 3 segundos. Quando prime um botão, o mostrador apresenta o símbolo de um cadeado e o forno mantém-se inactivo.
2. Para desbloquear o forno, prima novamente o botão **Stop (7)** (Parar) durante 3 segundos.

Funções básicas

Microondas

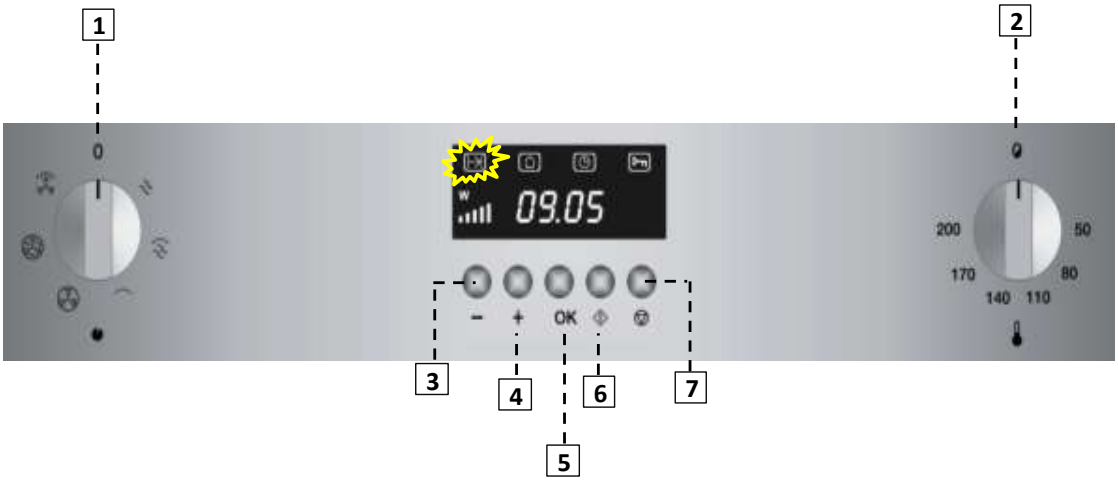
Utilize esta função para cozer e aquecer vegetais, batatas, arroz, peixe e carne.



1. Rode o **Selector de Funções (1)** para a posição correspondente à Função de Microondas.
2. O **Sinalizador do Tempo de Funcionamento** fica intermitente.
3. Prima o **botão OK (5)**.
4. Utilize os botões "**+**" **(4)** e "**-**" **(3)** para seleccionar o tempo de funcionamento pretendido.
5. Prima o **botão OK (5)**.
6. O **Sinalizador do Nível de Potência** fica intermitente.
7. Utilize os botões "**+**" **(4)** e "**-**" **(3)** para definir a potência pretendida do microondas.
8. Prima o **botão OK (5)**.
9. Premir o botão **Start (Iniciar) (6)**. O forno começa a funcionar.

Grelhador

Utilize **esta função** para dourar rapidamente os alimentos.

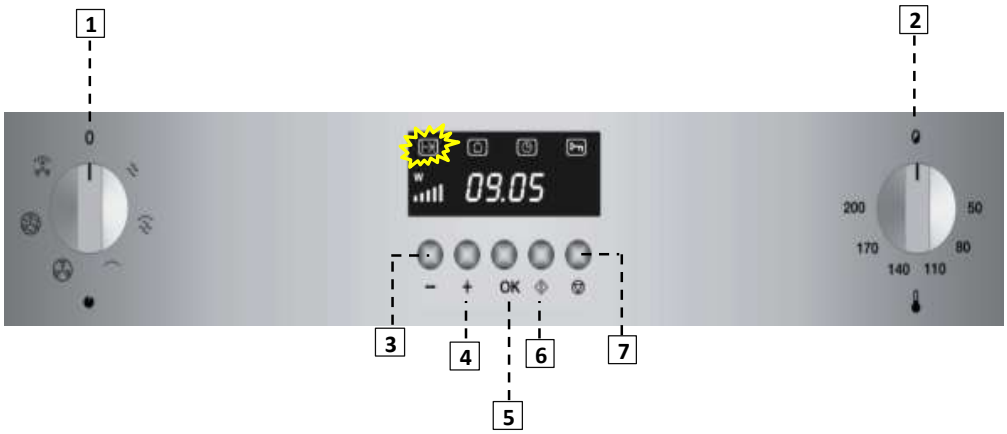


1. Rode o **Selector de Funções** para a posição correspondente à Função de Grelhador.
2. O **Sinalizador do Tempo de Funcionamento** e o **Mostrador** ficam intermitentes.
3. Utilize os botões "**+**" **(4)** e "**-**" **(3)** para definir o tempo de funcionamento pretendido.
4. Prima o **botão OK (5)**.
5. Prima o botão **Start (Iniciar) (6)**. O forno começa a funcionar.

Funções básicas

Microondas + Grelhador

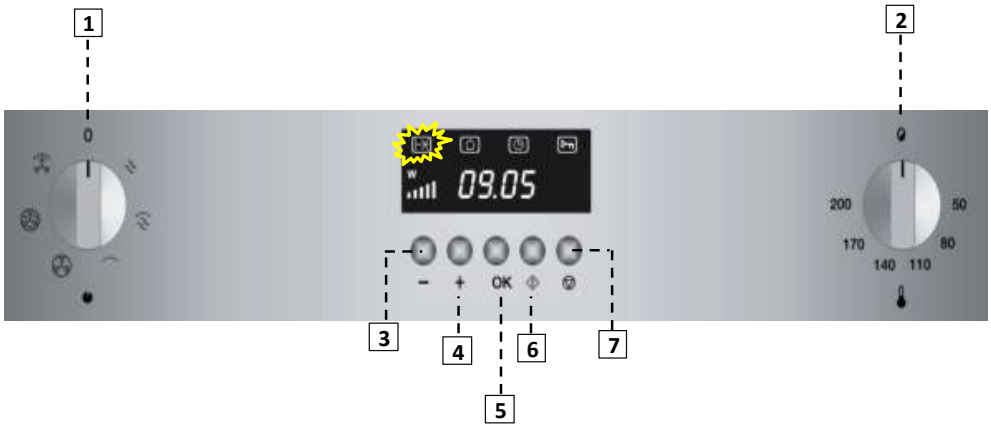
Utilize **esta função** para cozinhar lasanha, aves, batatas assadas e tostados.



1. Rode o **Selector de Funções** para a posição correspondente à Função de Microondas + Grelhador.
2. O **Sinalizador do Tempo de Funcionamento** fica intermitente e o **Sinalizador do Nível de Potência** acende-se. O tempo de funcionamento fica intermitente no mostrador.
3. Utilize os botões "**+**" **(4)** e "**-**" **(3)** para definir o tempo de funcionamento pretendido.
4. Prima o **botão OK (5)**.
5. O **Sinalizador do Nível de Potência** fica intermitente.
6. Utilize os botões "**+**" **(4)** e "**-**" **(3)** para seleccionar a potência pretendida do microondas.
7. Prima o **botão OK (5)**.
8. Prima o botão **Start (Iniciar) (6)**. O forno começa a funcionar.

Ar Quente

Utilize esta função para cozinhar os alimentos.

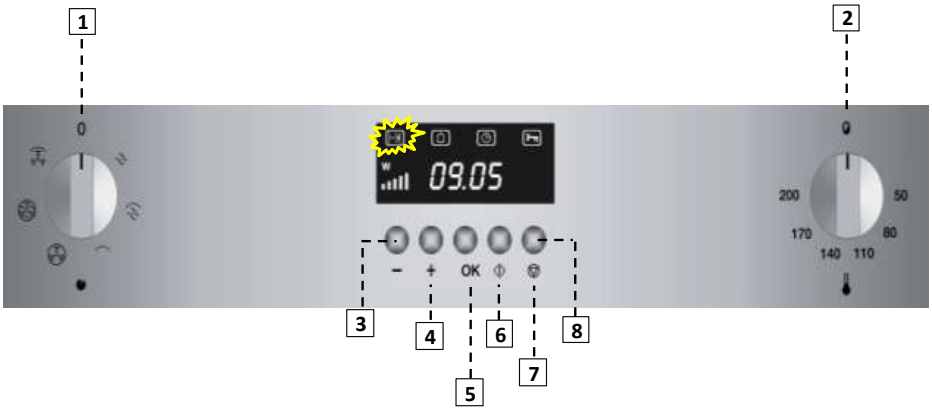


1. Rode o **Selector de Funções** para a posição correspondente à Função de Ar Quente.
2. O **Sinalizador do Tempo de Funcionamento** e o **Mostrador** ficam intermitentes.
3. Utilize os botões "**+**" **(4)** e "**-**" **(3)** para definir o tempo de funcionamento pretendido.
4. Prima o **botão OK (5)**.
5. Seleccione a temperatura do forno pretendida com o comando do **Termóstato (2)**.
6. Prima o **botão Start (6)** (Iniciar). O forno começa a funcionar.

Funções básicas

Microondas + Ar quente

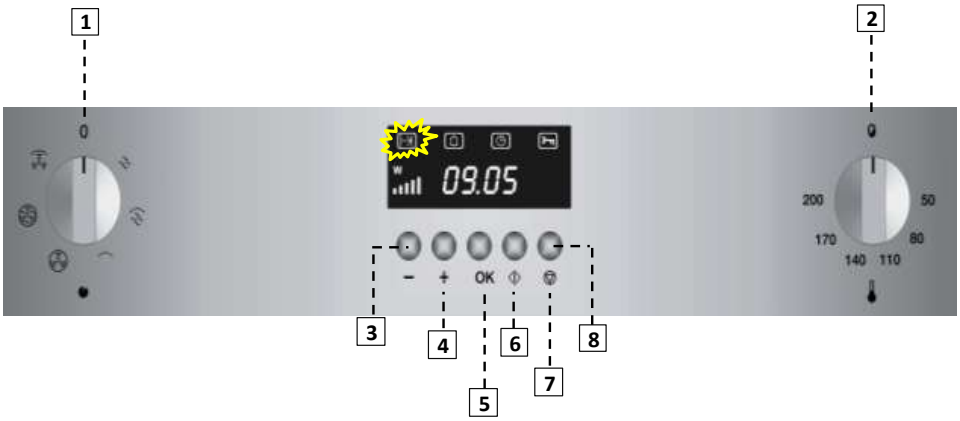
Utilize esta função para cozinhar rapidamente os alimentos.



1. Rode o **Selector de Funções (1)** para a posição correspondente à Função Microondas + Ar Quente .
2. O **Sinalizador do Tempo de Funcionamento** fica intermitente e o **Sinalizador do Nível de Potência** acende-se. O tempo de funcionamento fica intermitente no mostrador.
3. Utilize os botões "**+**" **(4)** e "**-**" **(3)** para definir o tempo de funcionamento pretendido.
4. Prima o **botão OK (5)**.
5. O **Sinalizador do Nível de Potência** fica intermitente.
6. Utilize os botões "**+**" **(4)** e "**-**" **(3)** para definir a potência pretendida para o microondas.
7. Prima o **botão OK (5)**.
8. Seleccione a temperatura do forno pretendida com o comando do **Termóstat (2)o**.
9. Prima o **botão Start (6)**. O forno começa a funcionar.

Grelhador + Ventoinha

Utilize esta função para cozinhar de forma homogénea os alimentos e ao mesmo tempo dourar a sua superfície.

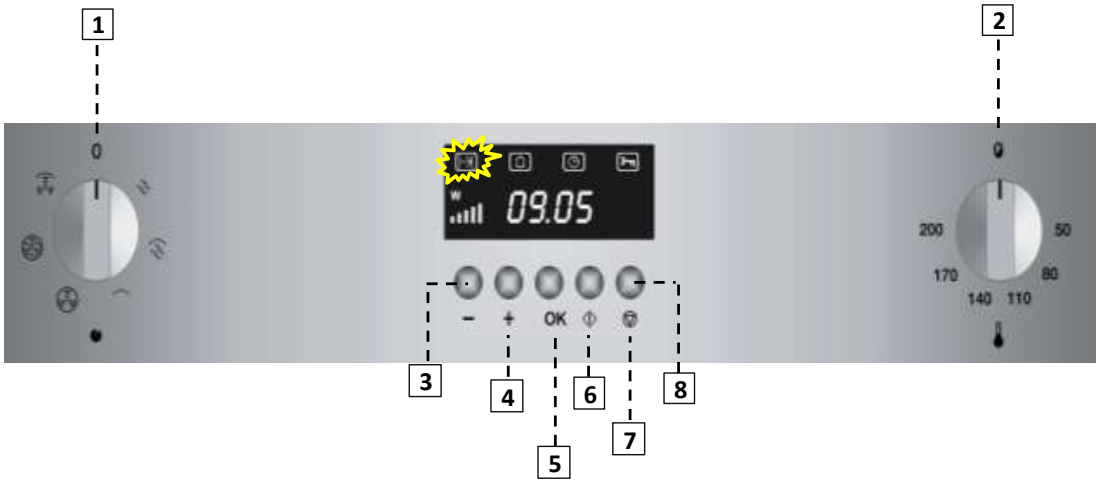


1. Rode o **Selector de Funções (1)** para a posição correspondente à Função de Grelhador + Ventoinha .
2. O **Sinalizador do Tempo de Funcionamento** e o **Mostrador** ficam intermitentes.
3. Utilize os botões "**+**" **(4)** e "**-**" **(3)** para definir o tempo de funcionamento pretendido.
4. Prima o **botão OK (5)**.
5. Prima o **botão Start (6)**. O forno começa a funcionar.

Basic Functions

Descongelação por tempo (manual)

Utilizar esta função para descongelar rapidamente qualquer tipo de alimento.



1. Rode o **Selector de Funções (1)** para a posição correspondente à Função de Microondas.
2. O **Sinalizador do Tempo de Funcionamento** fica intermitente.
3. Prima o **botão OK (5)**.
4. Utilize os botões “**+**” **(4)** e “**-**” **(3)** para seleccionar o tempo de funcionamento pretendido.
5. Prima o **botão OK (5)**.
6. O **Sinalizador do Nível de Potência** fica intermitente.
7. Utilize os botões “**+**” **(4)** e “**-**” **(3)** para definir a potência pretendida do microondas.
8. Prima o **botão OK (5)**.
9. Premir o botão **Start (Iniciar)(6)**. O forno começa a funcionar.

Durante o funcionamento...

Interrupção de um cozinhado

Pode interromper o processo de cozinhado em qualquer altura pressionando uma vez a tecla **Stop** ou abrindo a porta do forno.

Em qualquer dos casos:

- **Cessa imediatamente a emissão de microondas**.
- O grelhador é desactivado mas **mantém uma temperatura muito elevada. Perigo de queimadura!**
- O temporizador pára e o **mostrador** indica o tempo de funcionamento restante.

Se pretender pode então:

1. Virar ou mexer os alimentos, para obter um cozinhado uniforme.
2. Alterar os parâmetros do processo.

Para retomar o processo, feche a porta e prima a tecla **Start**.

Alteração dos parâmetros

A função e a temperatura podem ser alteradas com o forno em funcionamento ou quando o processo de cozedura for interrompido pela mera rodagem do botão para um novo parâmetro.

Para alterar o nível de potência e o tempo de funcionamento, proceda do seguinte modo:

- Prima as teclas "**+**" e "**-**" para alterar directamente o tempo de funcionamento.
- Prima a tecla **OK** para activar a alteração do nível de potência. O **Sinalizador do Nível de Potência** ficará a piscar.
- Prima as teclas "**+**" e "**-**" para alterar o nível de potência.
- Prima a tecla **OK**.

Cancelar um cozinhado

Se pretender cancelar o processo de cozedura, rode o **Selector de Funções** para o zero ou prima duas vezes a tecla **Stop**.

Fim de um cozinhado

No final do processo é emitido 1 sinal acústico e no mostrador aparece a indicação "**End**".

Quando o processo de cozedura estiver concluído, rode o selector de funções e o termóstato para o zero.

Descongelação

Indicações gerais para a descongelação

1. Para a descongelação, utilize apenas loiça adequada para microondas (porcelana, vidro, plástico apropriado).
2. A função descongelação por peso e as tabelas referem-se à descongelação de alimentos crus.
3. O tempo de descongelação depende da quantidade e da altura do alimento. Quando congelar os alimentos tenha em conta o processo de descongelação. Distribua o alimento em partes iguais ao tamanho do recipiente.
4. Distribua o melhor possível o alimento no interior do forno. As partes mais grossas de peixe ou das coxas de frango devem estar viradas para fora. Pode proteger as partes mais delicadas com uma folha de alumínio. **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode causar arco eléctrico.
5. As peças mais densas devem ser viradas várias vezes.
6. Distribua o alimento congelado do modo mais uniforme possível, pois as partes mais estreitas e finas descongelam mais rapidamente do que as partes mais grossas e altas.
7. Os alimentos ricos em gordura como a manteiga, o requeijão e as natas não devem ser totalmente descongeladas. Se estiverem à temperatura ambiente, em poucos minutos estarão prontos a ser servidos. No caso das natas ultra-congeladas, se houver pequenos pedaços de gelo, é necessário batê-las antes de as consumir.
8. Coloque as aves sobre um prato virado para que o molho da carne possa escorrer mais facilmente.
9. O pão deve ser envolvido num guardanapo, para não secar demasiado.
10. Vire os alimentos a intervalos de tempo regulares.
11. Retire o alimento congelado da embalagem e não se esqueça de remover os clips de metal, caso existam. No caso dos recipientes que servem para guardar os alimentos no congelador e que também podem ser utilizados para aquecer e cozinhar, retire somente a tampa. Nos restantes casos, coloque os alimentos em recipientes adequados para fornos microondas.
12. O líquido resultante da descongelação, principalmente das aves, deve ser deitado fora e em caso algum entrar em contacto com os restantes alimentos.
13. Tenha atenção que na função de descongelação é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado.

Descongelação

Para descongelar alimentos, seleccione a função Microondas com um dos seguintes níveis de potência.

Posição	Nível de potência	Potência
	Descongelar / Manter quente	200 W
	Descongelar	400 W

A seguinte tabela apresenta, de um modo geral, os diferentes tempos de descongelação e de repouso (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme) em função do tipo e do peso dos alimentos e também as respectivas recomendações.

Alimento	Peso (g)	Tempo de descongelação (min)	Tempo de repouso (min)	Observação
Pedaços de carne, porco, vitela, vaca	100	2-3	5-10	Virar 1 x
	200	4-5	5-10	Virar 1 x
	500	10-12	10-15	Virar 2 x
	1000	21-23	20-30	Virar 2 x
	1500	32-34	20-30	Virar 2 x
	2000	43-45	25-35	Virar 3 x
Carne estufada	500	8-10	10-15	Virar 2 x
	1000	17-19	20-30	Virar 3 x
Carne picada	100	2-4	10-15	Virar 2 x
	500	10-14	20-30	Virar 3 x
Salsicha	200	4-6	10-15	Virar 1 x
	500	9-12	15-20	Virar 2 x
Aves, partes de aves	250	5-6	5-10	Virar 1 x
Frango	1000	20-24	20-30	Virar 2 x
	2500	38-42	25-35	Virar 3 x
Filetes de peixe	200	4-5	5-10	Virar 1 x
Truta	250	5-6	5-10	Virar 1 x
Camarão	100	2-3	5-10	Virar 1 x
	500	8-11	15-20	Virar 2 x
Fruta	200	4-5	5-10	Virar 1 x
	300	8-9	5-10	Virar 1 x
	500	11-14	10-20	Virar 2 x
Pão	200	4-5	5-10	Virar 1 x
	500	10-12	10-15	Virar 1 x
	800	15-17	10-20	Virar 2 x
Manteiga	250	8-10	10-15	
Requeijão	250	6-8	10-15	
Natas	250	7-8	10-15	

Cozinhar com microondas

Atenção! Leia atentamente o capítulo "Indicações de Segurança" antes de cozinhar com microondas.

Siga as seguintes recomendações ao cozinhar com microondas:

- Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou **pele** (p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas) **pique-os**, para que não rebentem. Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação
- Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para microondas (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. **descongelar pão**, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O forno funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no forno e na loiça. Deste modo, ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (**fritar**) no microondas.
- Retire os **pratos pré-confeccionados** das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.
- **Se tiver vários recipientes**, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre o prato rotativo.
- Não feche os **sacos de plástico** com molas de metal, mas sim com molas de plástico. Perfure várias vezes o saco para que o vapor possa sair facilmente.
- Ao aquecer ou cozinhar alimentos certifique-se de que atingem uma **temperatura mínima de 70°C**.
- Durante o cozinhado pode haver formação de **vapor de água** no vidro da porta e eventualmente acabar por pingar. Esta situação é normal e pode ser mesmo mais significativa se a temperatura ambiente for baixa. A segurança do forno não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.
- Quando aquecer líquidos, utilize **recipientes com uma grande abertura**, para que o vapor possa sair facilmente.

Prepare os alimentos de acordo com as indicações e tenha em atenção os tempos de cozinhado e níveis de potência indicados nas tabelas.

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função do estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento. É aconselhado ajustar os tempos e os níveis de potência a cada situação. Em função do alimento é necessário aumentar ou encurtar os tempos cozinhado ou então elevar ou baixar o nível de potência.

Cozinhar com microondas...

1. Quanto maior for a quantidade dos alimentos, mais longo é o tempo de cozinhado. Tenha em atenção que:
   - Dobro da quantidade » dobro do tempo
   - Metade da quantidade » metade do tempo

2. Quanto menor a temperatura, maior é o tempo de cozinhado.

3. Os alimentos líquidos aquecem mais rapidamente.

4. Uma boa distribuição dos alimentos sobre o prato rotativo facilita um cozinhado uniforme. Se colocar os alimentos densos na parte exterior do prato e os menos densos no centro do prato, poderá aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo.

5. A porta do forno pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O microondas só continua a funcionar se fechar a porta e prima novamente a tecla **START**.

6. Os alimentos tapados requerem menos tempo de cozinhado, para além de preservarem melhor as próprias características. A tampa tem de deixar passar as microondas e ter pequenos orifícios que permitam a saída do vapor.

Cozinhar com microondas

Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes

Alimento	Quantidade (g)	Adição de líquidos	Potência (Watt)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Indicações
Couve-flor	500	100 ml	800	9-11	2-3	Cortar às rodelas. Tapar
Brócolos	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Cogumelos	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Ervilhas & cenouras,	300	100 ml	800	7-9	2-3	Cortar aos cubos ou às rodelas. Tapar
Cenouras congeladas	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Batatas	250	25 ml	800	5-7	2-3	Descascar, cortar em partes iguais. Tapar
Páprica	250	25 ml	800	5-7	2-3	Cortar aos pedaços ou às rodelas. Tapar
Alho-porro	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Couve-de-bruxelas, congelada	300	50 ml	800	6-8	2-3	Tapar
Chucrute	250	25 ml	800	8-10	2-3	Tapar

Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Tempo (min.)	Tempo em repouso (min.)	Indicações
Filetes de peixe	500	600	10-12	3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo.
Peixe inteiro	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo. Eventualmente cobrir as extremidades finas do peixe.

Cozinhar com Grelhador

Para obter bons resultados com o grelhador, utilize a grelha fornecida em conjunto com o forno.

INDICAÇÕES IMPORTANTES:

1. Quando o grill é utilizado pela primeira vez verifica-se a formação de algum fumo e cheiro, que resultam da utilização de óleos durante o processo de fabrico.
2. O vidro da porta atinge temperaturas muito altas durante a utilização do grelhador. **Mantenha as crianças afastadas.**
3. Durante o funcionamento do grelhador as paredes da cavidade e a grelha atingem temperaturas muito elevadas. Aconselha-se a utilização de luvas de cozinha.
4. Durante uma utilização mais prolongada do grelhador é normal que as resistências se desliguem temporariamente, devido ao termóstato de segurança.
5. **Importante!** Quando os alimentos são grelhados ou cozinhados em recipientes é necessário verificar se o recipiente é ou não adequado. Ver capítulo sobre o tipo de loiça!
6. Ao utilizar o grelhador é possível que os salpicos de gordura cheguem à resistência e fiquem queimados. Esta é uma situação normal e não representa qualquer tipo de falha de funcionamento.
7. Após cada cozinhado, limpe o interior e os acessórios, para que a sujidade não fique incrustada.

Cozinhar com Grelhador

Tabelas e sugestões – Grelhador sem microondas

Alimento	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Indicações
Peixe			
Dourada Sardinha/ruivo	800 6-8 unid.	18-24 15-20	Barre ligeiramente com manteiga. Após ter decorrido metade do tempo vire e barre com condimentos.
Carne			
Salsicha	6-8 unid.	22-26	Pique após ter decorrido metade do tempo de cozinhado e vire.
Hambúrguer congelado	3 unid.	18-20	
Entrecosto (aprox. 3 cm de espessura)	400	25-30	Após ter decorrido metade do tempo unte e vire.
Restantes			
Tostas	4 unid.	1½-3	Vigie as tostas.
Gratinar sandes	2 unid.	5-10	Vigie o gratinado.

Aqueça previamente o grelhador durante 2 minutos. Se não houver qualquer indicação em contrário, utilize a grelha. Coloque o trempe sobre um recipiente para que a água e a gordura possam pingar. Os tempos referidos são meramente indicativos e podem variar em função da composição e da quantidade do alimento, bem como do estado pretendido. O peixe e a carne adquirem um óptimo sabor se, antes de grelhar, pincelar com óleo vegetal, especiarias e ervas e deixar finalmente a marinar durante algumas horas. Adicione o sal somente depois de grelhar.

As salsichas não rebentam se as picar anteriormente com um garfo.

Após ter decorrido metade do tempo, vigie o cozinhado e se necessário vire ou pincele com óleo.

O grelhador é especialmente adequado para confeccionar pedaços de carne e peixe finos. Os pedaços de carne finos só têm de ser virados uma vez, os mais grossos várias vezes. No caso do peixe é aconselhado unir as duas extremidades do mesmo, boca com o rabo, e colocá-lo sobre a grelha.

Cozinhar com Grelhador

Tabelas e sugestões – Microondas + Grelhador

A função microondas com grelhador é ideal para cozinhar rapidamente e, ao mesmo tempo, dourar alimentos. Para além disso, pode também gratinar os alimentos.

O microondas e o grelhador funcionam simultaneamente. As microondas cozinham e o grelhador tosta.

Prato	Quantidade (g)	Loiça	Potência (Watt)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Massa gratinada	500	Forma baixa	400	12-17	3-5
Batatas gratinadas	800	Forma baixa	600	20-22	3-5
Lasanha	aprox. 800	Forma baixa	600	15-20	3-5
Requeijão gratinado	aprox. 500	Forma baixa	400	18-20	3-5
2 pernas de frango, fresco (sobre a grelha)	cada 200	Forma baixa	400	10-15	3-5
Aves	aprox. 1000	Recipiente baixo e largo	400	35-40	3-5
Gratinar sopa de cebola	2 chávenas de 200	Malgas de sopa	400	2-4	3-5

Antes de utilizar loiça e recipientes no microondas, verifique se estes são adequados. Utilize somente loiça adequada para microondas.

A loiça a ser utilizada na função combinado tem de ser adequada para microondas e para grelhador. Ver capítulo sobre o tipo de loiça!

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento.

Se o tempo não foi suficiente para dourar bem o alimento, ponha-o durante mais 5 ou 10 min. na função grelhador.

Tenha em atenção os tempos de repouso e vire os pedaços de aves.

Se não houver indicações em contrário, utilize o prato rotativo para cozinhar.

Os valores indicados nas tabelas são válidos tendo em atenção que a cavidade está fria (não é necessário aquecer previamente).

Tabelas e sugestões – Cozinhar carne

Tabelas e sugestões – Cozinhar carne

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Temperatura ºC	Tempo (min)	Tempo de repouso (min)	Indicações
Carne de vaca estufada	1000	200	160/170	80/90	10	Recipiente sem tampa
Lombo de porco	500/600	200	180/190	35/40	10	Recipiente sem tampa
Frango, inteiro	100/1200	400	200	35/45	10	Recipiente com tampa. Colocar a parte do peito virada para cima. Não vire o alimento.
Frango, em pedaços	800	400	200	30/40	10	Recipiente sem tampa. Colocar os pedaços com pele voltados para cima. Não vire o alimento.
Pato	1500/1700	200	200	80/90	10	Recipiente com tampa. Não vire o alimento.

Conselhos sobre como assar

Vire os pedaços de carne após ter decorrido metade do tempo de cozinhado. Quando o assado estiver pronto, deixe repousar durante 10 minutos com o forno desligado e a porta fechada. Deste modo o suco da carne ficará melhor distribuído. À carne magra adicione 2 a 3 colheres de caldo de carne e aos estufados 8 a 10 colheres, de acordo com o tamanho.

A temperatura e o tempo para assar dependem do tipo de alimento e da respectiva quantidade.

Caso não haja indicação do peso do assado na tabela, opte pela indicação correspondente ao peso imediatamente mais baixo e aumente o tempo.

Conselhos sobre o recipiente

Verifique se o recipiente cabe no interior do forno. Os recipientes de vidro devem ser colocados sobre um pano de cozinha seco. Se estes recipientes forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar ou danificar-se. Use pegas para retirar o recipiente do forno.

Tabelas e sugestões – Cozinhar bolos

Tabelas e sugestões – Cozinhar bolos

Alimento	Recipiente	Nível	Temperatura	Tempo (mín.)
Bolo de nozes	Forma	1	170/180	30/35
Tarte de frutas	Forma	2	150/160	35/45
Bolo de frutas	Forma com buraco no meio	1	170/190	30/45
Quiche	Forma com fecho lateral	2	160/180	50/70
Bolo simples (biscoito)	Forma com fecho lateral	1	160/170	40/45
Bolos de amêndoa	Bandeja	2	110	35/45
Folhados	Bandeja	2	170/180	35/45

Conselhos sobre as formas dos bolos
As formas mais utilizadas são as escuras em metal. Caso também utilize o microondas, use formas em vidro, porcelana ou plástico para bolos. Estas têm também de ser resistentes a temperaturas até 250ºC. Se utilizar este tipo de forma os bolos ficam menos queimados.

Conselhos sobre como cozinhar bolos
A temperatura e o cozinhado do bolo dependem da qualidade e da quantidade da massa. Na primeira vez experimente uma temperatura inferior e na próxima vez, se necessário, uma temperatura mais elevada. Uma temperatura mais baixa permite obter um resultado mais uniforme. Coloque sempre a forma no centro da bandeja.

Sugestões de cozinhado
Como verificar se o bolo está cozido

Espete um palito na parte mais alta do bolo, 10 minutos antes de terminar o tempo de cozinhado. Se a massa não ficar pegada ao palito, o bolo está pronto.

O bolo ficou muito escuro

Na próxima vez seleccione uma temperatura mais baixa e deixe cozer o bolo durante mais tempo.

O bolo está muito seco

Depois do bolo estar cozinhado faça pequenos orifícios no bolo com um palito. Em seguida, regue com um pouco de sumo ou uma bebida com álcool. Na próxima vez aumente a temperatura aproximadamente 10º e reduza o tempo.

O bolo não se solta depois de o virar

Para que o bolo se solte mais facilmente da forma, depois de cozinhado, deixe arrefecer o bolo entre 5 a 10 minutos. Se ainda assim o bolo não se soltar, enfie cuidadosamente uma faca entre o bolo e a forma. Na próxima vez unte bem a forma.

Conselhos para poupar energia

Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhado colocar no forno um bolo a seguir ao outro. O forno permanece quente e deste modo reduz-se o tempo de cozinhado do segundo bolo.

Preferencialmente utilize formas escuras, pintadas ou esmaltadas em preto, pois estas absorvem melhor o calor.

No caso dos tempos de cozinhado mais longos, pode desligar o forno 10 minutos antes do final e aproveitar o calor residual para terminar o cozinhado.

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Função microondas

Na função microondas tenha em atenção que as microondas são reflectidas pelas superfícies metálicas. O vidro, a porcelana, o barro, o plástico, o papel deixam passar as microondas.

Por isso **as panelas e a loiça de metal ou os recipientes com partes ou decorações metálicas não podem ser utilizados no microondas**. O vidro e o barro com **decorações ou partes metálicas** (p. ex. cristal de chumbo) não podem ser utilizados.

O **ideal** para cozinhar no forno microondas é utilizar vidro, porcelana ou barro refractários e plástico resistente ao calor. O vidro e a porcelana muito finos e frágeis devem ser utilizados, durante pouco tempo, para descongelar ou aquecer alimentos já confeccionados.

Os alimentos quentes transmitem calor à loiça, a qual pode ficar muito quente. Por isso, utilize sempre uma **pega!**

Teste à loiça

Coloque a loiça no forno durante 20 segundos à potência máxima de microondas. Se esta estiver fria ou pouco quente ela é adequada. Porém se aquecer muito ou causar arco eléctrico ela não é adequada.

Função grelhador ventilado

No caso da função grelhador ventilado a loiça tem de ser resistente pelo menos a temperaturas de 300°C.

A loiça de plástico não é adequada.

Função combinada

Na função combinada a loiça a utilizar tem de ser adequada tanto para microondas como para grelhador.

Recipientes e películas de alumínio

Os pratos pré confeccionados em recipientes de alumínio ou com folha de alumínio podem ser colocados no microondas se forem respeitados os seguintes aspectos:

- Tenha em atenção as recomendações do fabricante constantes na embalagem.
- Os recipientes de alumínio não podem ter uma altura superior a 3 cm e entrar em contacto com as paredes da cavidade (**distância mínima de 3 cm**). A tampa de alumínio tem de ser removida.
- Coloque o recipiente de alumínio directamente sobre o prato rotativo. Se utilizar a grelha, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente directamente sobre a grelha!
- O tempo de cozinhado é mais longo porque as microondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para microondas.
- A folha de alumínio pode ser utilizada para reflectir as microondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou carne picada, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respectivas extremidades.
- **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode provocar arco eléctrico.

Tampas

É recomendada a utilização de tampas de vidro, de plástico ou de uma película aderente, porque deste modo:

1. Impede uma evaporação excessiva (principalmente nos períodos de cozinhado muito longos);
2. O processo de cozinhado é mais rápido;
3. Os alimentos não ficam secos;
4. É preservado o aroma.

A tampa deve possuir orifícios para que não se forme qualquer tipo de pressão. Os sacos de plástico devem igualmente ter aberturas. Tanto os biberões como os frascos com comida para bebé e outros recipientes semelhantes só podem ser aquecidos sem tampa, pois podem rebentar.

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Tabela – Loiça

A tabela seguinte dá-lhe uma ideia geral sobre qual o tipo de loiça adequada a cada situação.

Modo de funcionamento / Tipo de loiça	Microondas		Grelhador	Função combinada (com microondas)
	Descongelar / aquecer	Cozinhar		
Vidro e porcelana 1)				
Doméstico, não resistente ao fogo, pode ser lavado na máquina de lavar loiça	sim	sim	não	não
Cerâmica vidrada				
Vidro e porcelana resistente ao fogo	sim	sim	sim	sim
Cerâmica, loiça de grés 2)				
Sem vidrados ou vidrados sem decorações metálicas	sim	sim	não	não
Loiça de barro 2)				
Vidrado	sim	sim	não	não
Não vidrado	não	não	não	não
Loiça de plástico 2)				
Resistente ao calor até 100°C	sim	não	não	não
Resistente ao calor até 250°C	sim	sim	não	não
Películas de plástico 3)				
Filme plástico para alimentos	não	não	não	não
Celofane	sim	sim	não	não
Papel, cartão, pergaminho 4)	sim	não	não	não
Metal				
Folha de alumínio	sim	não	sim	não
Embalagens de alumínio 5)	não	sim	sim	sim
Acessórios (trempes)	não	não	sim	sim

1. Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
2. Tenha em atenção as indicações do fabricante!
3. Não utilize clips de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.
4. Não utilize pratos de papel.
5. Somente embalagens de alumínio pouco profundas e sem tampa. O alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade.

Limpeza e Manutenção do forno

A limpeza é a única manutenção normalmente requerida.

Atenção! O forno microondas deve ser limpo regularmente, devendo ser removidos todos os restos de comida. Caso o forno microondas não seja mantido devidamente limpo pode ocorrer a deterioração da sua superfície, **podendo ser reduzida a vida útil do forno e eventualmente resultar numa situação perigosa**.

Atenção! A limpeza deve ser efectuada com o forno desligado da alimentação eléctrica. Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do forno.

Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, esfregões que risquem ou objectos pontiagudos, pois podem aparecer manchas.

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jacto de vapor.

Superfície frontal

Basta limpar o forno com um pano húmido. Se estiver muito sujo, adicione algumas gotas de detergente da loiça à água da lavagem. Depois limpe o forno com um pano seco.

Nos fornos com frente em alumínio use um produto limpa-vidros suave e um pano macio que não liberte fios. Limpe no sentido horizontal sem exercer pressão sobre a superfície.

Remova imediatamente as manchas de calcário, gordura, amido, clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão.

Evite a entrada de água no interior do forno.

Interior do forno

Após cada utilização, limpe as paredes interiores com um pano húmido porque assim é mais fácil remover os salpicos e a comida agarrada.

Para retirar a sujidade mais difícil, use um produto de limpeza não agressivo. **Não utilize sprays de forno nem outros produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.**

Mantenha a porta e a frente do forno sempre bem limpas de modo a assegurar um correcto funcionamento.

Evite a entrada de água nos orifícios de ventilação do microondas.

Regularmente retire o prato rotativo e o respectivo suporte e limpe a base da cavidade, especialmente se tiverem ocorrido derrames de líquidos.

Não ligue o forno sem o prato rotativo e o respectivo suporte.

Se a cavidade do forno estiver muito suja, coloque um copo com água sobre o prato rotativo e ligue o forno microondas durante 2 ou 3 minutos na potência máxima. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.

Os odores desagradáveis (por ex., depois de cozinhar peixe) podem ser facilmente eliminados. Deite algumas gotas de sumo de limão numa chávena com água. Introduza uma colher de café na chávena para evitar uma ebulição retardada. Aqueça a água durante 2 a 3 minutos à potência máxima de microondas.

Limpeza e Manutenção do forno

Tecto do Forno

Se o tecto do forno estiver sujo, o grelhador pode ser baixado para facilitar a limpeza.

Aguarde até que o grelhador esteja frio antes de o baixar, para evitar o perigo de queimadura. Proceda da seguinte forma:

1. Rode 180º o Suporte do Grelhador **(1)**.
2. Baixe suavemente o Grelhador **(2)**. **Não use força excessiva pois pode causar danos.**
3. Depois de limpar o tecto reponha o Grelhador **(2)** no seu sítio, repetindo o procedimento inverso.

AVISO IMPORTANTE: O Suporte do Grelhador **(1)** pode cair enquanto é rodado. Se tal acontecer, insira o Suporte do Grelhador **(1)** no orifício existente no tecto da cavidade e rode-o 90º até à posição de suporte do Grelhador **(2).**

A Tampa de Mica (3) localizada no tecto deve ser mantida sempre limpa. Os restos de alimentos acumulados na tampa de mica podem causar danos ou provocar faíscas.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem objectos pontiagudos.

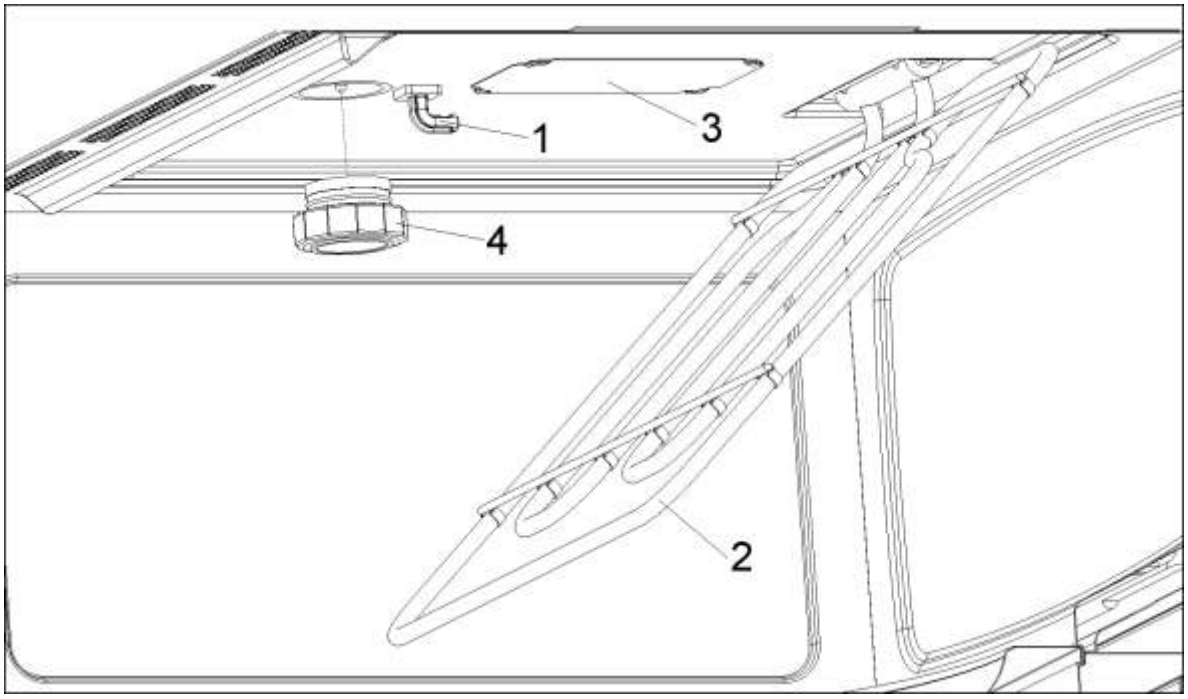
Não retire a tampa de mica, para evitar qualquer risco.

A Tampa de Vidro da Lâmpada **(4)** está localizada no tecto do forno e pode ser retirada facilmente para limpeza. Para isso desenrosque-a e limpe-a com água e detergente da loiça.

Acessórios

Limpe os acessórios após cada utilização. No caso de estar bastante sujo, ponha primeiro de molho e, em seguida, utilize uma escova e uma esponja. Os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Certifique-se de que o prato rotativo e o respectivo suporte estão sempre limpos. Não ligue o forno sem o prato rotativo e o respectivo suporte.



O que fazer em caso de falha de funcionamento?

ATENÇÃO! Qualquer tipo de reparação só pode ser executada por técnicos especializados. Qualquer reparação efectuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa.

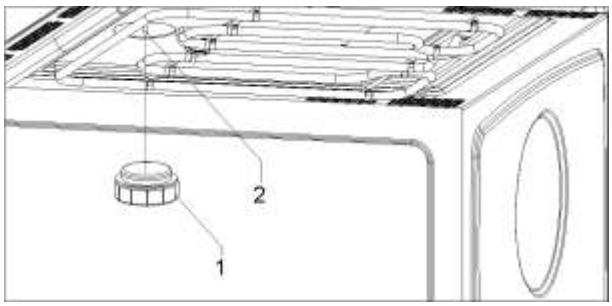
As questões seguintes podem ser corrigidas sem contactar a Assistência Técnica.

- **O mostrador está apagado!** Verificar se:
  - A indicação das horas foi desligada (ver capítulo sobre Regulações Base).
- **Não acontece nada quando se primem as teclas!** Verificar se:
  - O Bloqueio de Segurança está activo (ver capítulo sobre Regulações Base).
- **O forno não funciona!** Verificar se:
  - A ficha está correctamente ligada à tomada.
  - O circuito de alimentação do forno está ligado.
  - A porta está completamente fechada. A porta tem de fechar de forma audível.
  - Existem corpos estranhos entre a porta e a frente da cavidade.
- **Durante o funcionamento do forno ouvem-se ruídos estranhos!** Verificar se:
  - Existem arcos eléctricos no interior do forno gerados por objectos metálicos estranhos (ver capítulo sobre o tipo de Loiça).
  - A loiça entra em contacto com as paredes do forno.
  - Existem espetos ou colheres soltos no interior do forno.
- **Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente!** Verificar se:
  - Utilizou inadvertidamente loiça de metal.
  - Seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.
  - Colocou no interior do forno uma quantidade maior ou mais fria de alimentos, do que habitualmente.
- **O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado!** Verificar se seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.
- **Ouve-se um ruído depois de um processo ter terminado!** Isto não é um problema. O ventilador de refrigeração continua a funcionar durante algum tempo. Quando a temperatura baixar o suficiente o ventilador desligar-se-á.
- **O forno funciona mas iluminação interior não acende!** Se todas as funções operam correctamente é provável que a lâmpada esteja fundida. Pode continuar a utilizar o aparelho.

Substituição da Lâmpada

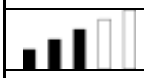
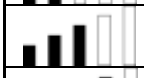
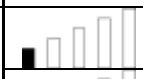
Para substituir a lâmpada proceda da seguinte forma:

- Desligue o forno da alimentação eléctrica. Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do forno.
- Desenrosque e remova a tampa de vidro da lâmpada **(1)**.
- Remova a lâmpada de halogéneo **(2)**. **Atenção! A lâmpada pode estar muito quente.**
- Coloque uma nova lâmpada de halogéneo de **G4/12V/10-20W**. **Atenção! Não toque a superfície da lâmpada directamente com os dedos porque pode danificar a lâmpada.** Siga as instruções do fabricante da lâmpada.
- Enrosque a tampa de vidro da lâmpada **(1)**.
- Volte a ligar o forno à alimentação eléctrica.



Características técnicas

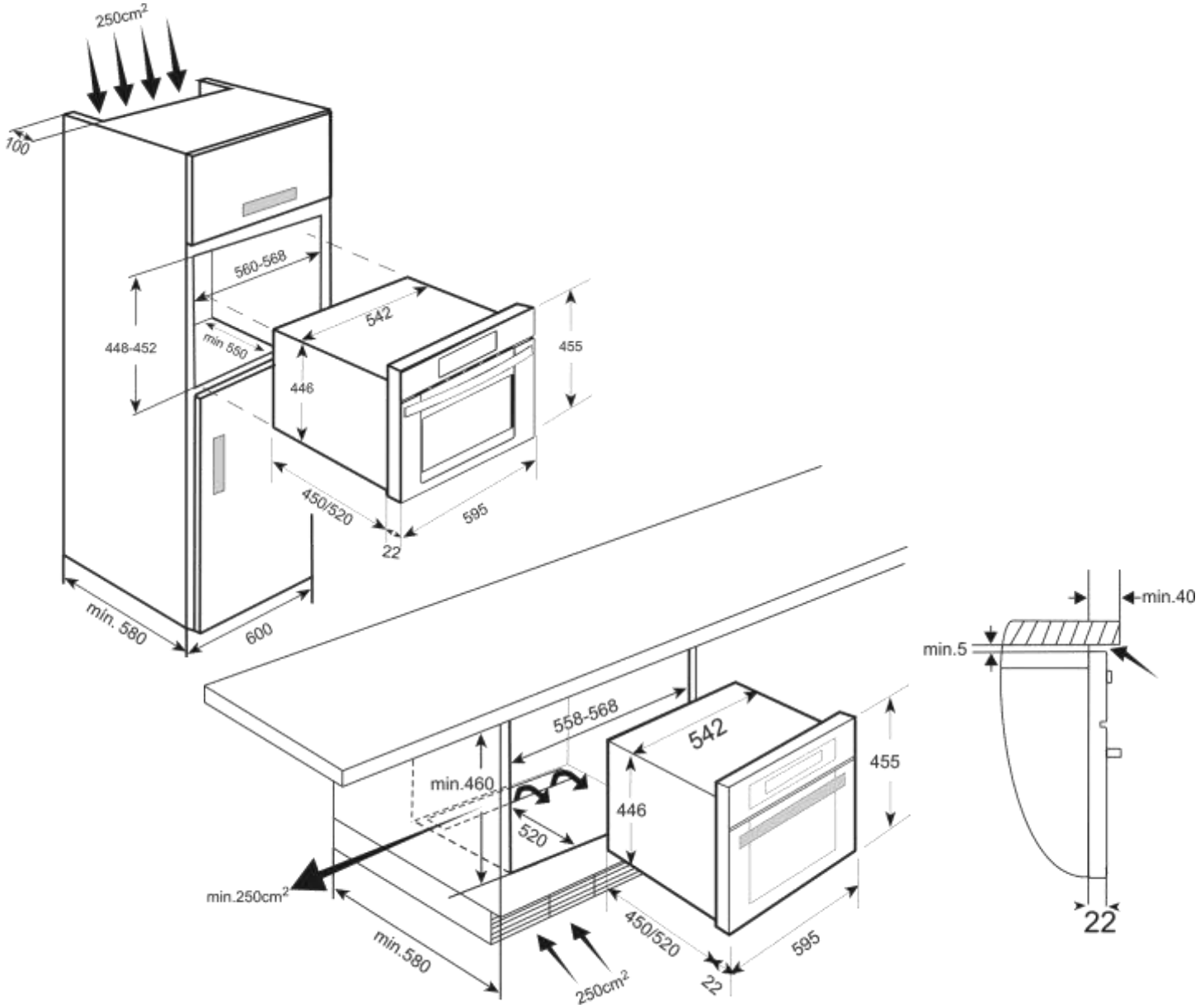
Descrição das Funções

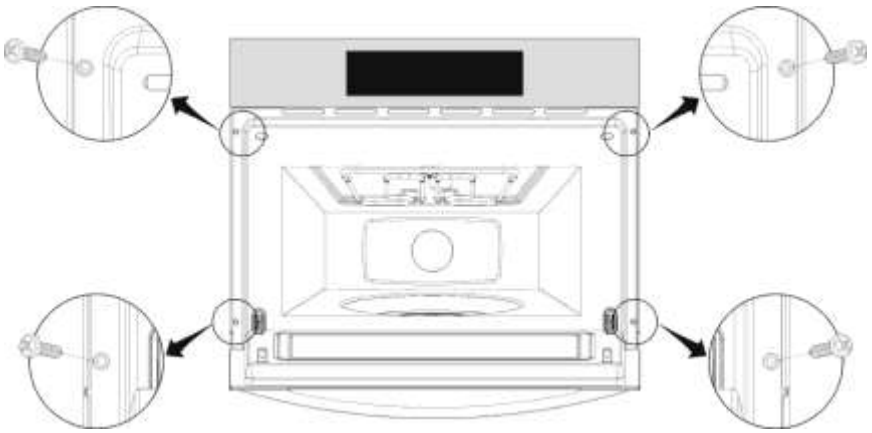
Função		Potência Microondas		Alimentos
	Microondas		200 W	Descongelação lenta para alimentos delicados; manter quente.
			400 W	Cozinhar com pouco calor; refogar arroz. Descongelação rápida.
			600 W	Derreter manteiga. Aquecer alimento para bebé
			800 W	Cozinhar legumes e alimentos. Cozinhar e aquecer cuidadosamente. Aquecer e cozinhar pequenas quantidades. Aquecer alimentos delicados.
			1000 W	Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré confeccionados.
	Microondas + Grelhador		200 W	Gratinar tostas.
			400 W	Grelhar aves e carne.
			600 W	Cozinhar empadões e gratinados.
			800 W	Utilizar com cuidado: pode queimar os alimentos.
			1000 W	Utilizar com cuidado: pode queimar os alimentos.
	Grelhador	---	---	Grelhar alimentos.
	Microondas + Convecção		200 W	Assar e estofar carne
			400 W	Assar aves
			600 W	Outros assados rápidos
			800 W	Cuidado: os alimentos podem queimar.
			1000 W	Cuidado: os alimentos podem queimar.
	Convecção	---	---	Assar alimentos e cozinhar bolos
	Grill Ventilado	---	---	Dourar alimentos uniformemente

Especificações

- Tensão AC ..... 230-240 V / 50 Hz
- Potência requerida ..... 3400 W
- Potência do grelhador. ..... 1500 W
- Potência da convecção ..... 1600 W
- Potência de saída microondas. ..... 1000 W
- Frequência de microondas… ..... 2450 MHz
- Dimensões exteriores (L×A×P)..... 595 × 455 × 542 mm
- Dimensões da cavidade (L×A×P). ..... 420 × 210 × 390 mm
- Capacidade do forno. ..... 32 ltr
- Peso..... 38 kg

Instalación / Instalação





ES

- Introduzca el horno en el mueble hasta que el marco quede alineado.
- Abra la puerta del horno y fíjelo a las paredes laterales del mueble, con los 4 tornillos suministrados, atraviese los 4 agujeros en el marco del horno.

PT

- Introduza o forno no móvel até que o aro toque no móvel e alinhe-o.
- Abra a porta do forno e fixe-o às paredes laterais do móvel, com os 4 parafusos fornecidos, através dos 4 furos no aro do forno.

Cód: 1630109